

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

クワッソンの製造加工方法

[公開編]平成7年~平成16年(10年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥28,980-	¥27,600-
全文紙収録	B5製本版	¥28,980-	¥27,600-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥43,050-	¥41,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9332	公開特許	シュー・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-13 72点	¥18,000
No,9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.10-12 63点	¥21,700
No,8461	"	"	平.7-9 64点	¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1 65点	¥23,000
No,5868	"	"	昭.58-60 62点	¥21,700
No,8462	"	冷凍パン生地製造方法	平.8-9 63点	¥25,500
No,8028	"	"	平.6-7 67点	¥28,900
No,7644	"	"	平.4-5 75点	¥35,700
No,7367	"	"	平.2-3 72点	¥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平.3 80点	¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62 57点	¥19,700
No,8892	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.7-11 98点	¥36,700
No,7906	"	"	平.5-6 60点	¥22,400
No,7505	"	"	平.2-4 65点	¥23,500
No,6758	"	"	昭.62-平.1 67点	¥23,800
No,7660	"	小麦粉の加工方法と工程	平.3-5 66点	¥23,400
No,7276	"	"	平.1-2 68点	¥23,600
No,8874	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.8-11 59点	¥22,000
No,8027	"	"	平.2-7 60点	¥23,300
No,8893	"	麺類用穀粉の製造加工方法	平.5-9 62点	¥23,800
No,8455	"	天ぷら・から揚げ粉ミックス	平.5-9 67点	¥23,400

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No, CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

クワッソンの製造加工方法

No.9887

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥28,980

B5製本版 ¥28,980

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

1 油脂折込みパンの製造法	協和醗酵工業株式会社	37 すぐに焼成できるドウ	ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ
2 澱粉含有食品の老化防止法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	38 嵩が減少された食品の嵩を大きくする方法	花王株式会社
3 新規酵母及び該酵母を含有するパン生地	鐘淵化学工業株式会社	39 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社
4 パン及びその製造法	オリエンタル酵母工業株式会社	40 多孔性含水小麦粉食品	花王株式会社
5 パン酵母	オリエンタル酵母工業株式会社	41 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社
6 油脂折込みパンの製造法	協和醗酵工業株式会社	42 多孔性含水小麦粉食品	花王株式会社
7 蛋白質含有食品の改質剤及び改質剤組成物、並びに...	花王株式会社	43 再加熱により嵩が復元するパン類	花王株式会社
8 低温感受性酵母および該酵母を用いるパン生地	鐘淵化学工業株式会社	44 多孔性含水小麦粉食品	花王株式会社
9 焼成品の製造方法	味の素株式会社	45 ベーカリー製品	花王株式会社
10 層状菓子パン及びその製造法	月島食品工業株式会社	46 冷凍ベーカリー製品	花王株式会社
11 生地を含むアSEMBリーおよびその製造法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノム	47 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社
12 パン類の製造方法	日清製粉株式会社	48 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社
13 冷凍生地改良剤およびそれを用いる冷凍生地の製造方法	昭和産業株式会社	49 電子レンジ加熱用冷凍食品の製造方法	花王株式会社
14 パン類の製造方法	日清製粉株式会社	50 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社
15 冷凍パン並びに冷凍ペストリーの製造方法	サンアイフーズ有限公司	51 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社
16 ベーカリー生地用センター材及びベーカリー製品	不二製油株式会社	52 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社
17 食用積層ドウおよびそのための食用積層用分散体	ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ	53 多孔性含水小麦粉食品の加工容器及び多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社
18 冷蔵または冷凍パン生地の製造方法	日清製粉株式会社	54 トッピング組成物	花王株式会社
19 電子レンジ加熱に適するパンセット	花王株式会社	55 パン類の改良材	不二製油株式会社
20 デキストリン含有乳化油脂組成物	鐘淵化学工業株式会社	56 油脂組成物	旭電化工業株式会社
21 パン用生地配合材及びパン用生地	旭電化工業株式会社	57 生地改良剤	協和醗酵工業株式会社
22 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	58 折り込み用油脂組成物	鐘淵化学工業株式会社
23 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	59 積層状食品	旭電化工業株式会社
24 電子レンジによる再加熱用パン	花王株式会社	60 冷凍生地改良剤およびそれを用いる冷凍生地の製造法	昭和産業株式会社
25 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社	61 模様付きパン及び模様付きパンの製造方法	山崎製パン株式会社
26 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社	62 可塑性油脂組成物及びこれを使用したパン、菓子類	鐘淵化学工業株式会社
27 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	63 パンの製法	協和醗酵工業株式会社
28 電子レンジ再加熱用パン類	花王株式会社	64 層状食品	鐘淵化学工業株式会社
29 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	65 低蛋白パン及びその製造方法	日本製粉株式会社
30 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	66 クワッソンの製造方法	山崎製パン株式会社
31 電子レンジ加熱に適するパン	花王株式会社	67 層状小麦粉膨化食品連続生産ライン用油脂加工食品	鐘淵化学工業株式会社
32 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	68 シート状油脂加工食品及びそれを用いた層状小麦粉膨化食品	鐘淵化学工業株式会社
33 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	69 乳果オリゴ糖を含有するベイカリー製品	株式会社コモ
34 多孔性含水小麦粉食品の加工装置	花王株式会社	70 乳脂を含有するシート状油脂加工食品及びそれを用いた層状小麦粉膨化食品	鐘淵化学工業株式会社
35 食用の積層されたドウの製造方法及びそのための食用積層用分散体	ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ	71 可塑性油脂組成物	鐘淵化学工業株式会社
36 多孔性含水小麦粉食品の製造方法	花王株式会社	72 層状食品の製造法及び層状食品	鐘淵化学工業株式会社

以下28点省略